# Tabela zmian redakcyjnych w Wytycznych dla branży gastronomia

# gov.pl/rozwoj

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opublikowano dnia | Jak było | Jak jest |
| 1. | 03.06.2020 | Przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m2. | Brak |
| 2. | 03.06.2020 | Ustalenie i kontrolę maksymalnej liczby gości w restauracji – na podstawie liczby dostępnych miejsc siedzących, przy uwzględnieniu zasad zawartych powyżej (nie licząc tych wyłączonych z użytkowania). | Brak |
| 3. | 03.06.2020 | Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu. | Brak |
| 4. | 03.06.2020 | Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane. | Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące w trakcie konsumpcji nie jest wymagane. |
| 5. | 03.06.2020 | ustalenie stałych, jak najmniej licznych  zmian pracowników, | ustalenie stałych, jak najmniej licznych  zmian pracowników, jeśli jest to możliwe w związku ze standardami czasu pracy, |
| 6. | 03.06.2020 | przynoszenie zamówień na tacach, | przynoszenie zamówień na tacach (dostarczenie do stolika nie dotyczy food court albo przypadków, kiedy restauracja nie udostępnia sama stolików), |
| 7. | 03.06.2020 | Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba, że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie. Wyjątkiem są stoliki, w których zamontowano przegrody, np. z pleksi, pomiędzy osobami. | Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi proponowana jest redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia; zalecane jest usadzanie gości po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie. |
| 8. | 03.06.2020 | Należy wyłączyć z użycia przestrzenie samoobsługowe, w tym bary sałatkowe, bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów. | Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. „wiejskie stoły”, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo)) możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9. | 11.08.2020 | Dyscyplinę utrzymania 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce, poprzez zastosowanie widocznych wskazówek (np. naklejki na podłodze lub stojące znaki). | Dyscyplinę utrzymania 1.5-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce, poprzez zastosowanie widocznych wskazówek (np. naklejki na podłodze lub stojące znaki). |
| 10. | 11.08.2020 | Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika). | Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 1.5 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika). |
| 11. | 11.08.2020 | W przypadku, gdy nie ma możliwości dedykowania pomieszczenia dla osoby podejrzanej o zakażenie, należy wydzielić miejsce w  którym osoba ta bezpiecznie poczeka na transport w odległości min 2  od pozostałych osób. | W przypadku, gdy nie ma możliwości dedykowania pomieszczenia dla osoby podejrzanej o zakażenie, należy wydzielić miejsce w  którym osoba ta bezpiecznie poczeka na transport w odległości min 1.5 m  od pozostałych osób. |
| 12. | 10.05.2021 | Brak | Ogródki gastronomiczne  Od 15 maja 2021 r. dopuszczalne prowadzenie ogródków gastronomicznych na zasadach:  - obowiązek zakrywania ust i nosa do czasu zajęcia miejsca, w których będą spożywane posiłki lub napoje,  - obsługa realizuje obowiązek zakrywania ust i nosa,  - udostępnianie co drugiego stolika klientom i odległość między stolikami będzie wynosiła co najmniej 1,5 m (chyba, że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika), |
| 13. | 25.06.2021 r. | Ogródki gastronomiczne  Od 15 maja 2021 r. dopuszczalne prowadzenie ogródków gastronomicznych na zasadach:  - obowiązek zakrywania ust i nosa do czasu zajęcia miejsca, w których będą spożywane posiłki lub napoje,  - obsługa realizuje obowiązek zakrywania ust i nosa,   * - udostępnianie co drugiego stolika klientom i odległość między stolikami będzie wynosiła co najmniej 1,5 m (chyba, że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika), | Ogródki gastronomiczne  Prowadzenie ogródków gastronomicznych dopuszczalne na zasadach:  - obowiązek zakrywania ust i nosa do czasu zajęcia miejsca, w których będą spożywane posiłki lub napoje,  - obsługa realizuje obowiązek zakrywania ust i nosa,  - udostępnianie nie więcej niż 75% liczby miejsc w ogródku gastronomicznym/  lokalu lub strefie gastronomicznej i odległość między stolikami będzie wynosiła co najmniej 1,5 m (chyba, że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika). |
| 14. | 8.07.2021 r. | Zapewnienie bezpieczeństwa klientów  Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet. | Zapewnienie bezpieczeństwa klientów  Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze ogródka gastronomicznego, sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu  z toalet. |
| 15. | 8.07.2021 r. | Wyznaczenie na podłodze stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi (zachowanie odległości nie dotyczy rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym), uwzględniając ogródki zewnętrzne. | Wyznaczenie na podłodze stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi. |
| 16. | 8.07.2021 r. | Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 1,5 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika). | Odległość między stolikami powinna wynosić co najmniej 1,5 m  (chyba, że między stolikami znajduje się przegroda  o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika). |
| 17. | 8.07.2021 r. | Zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi proponowana jest redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia; zalecane jest usadzanie gości po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie. | Brak |
| 18. | 8.07.2021 r. | Wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście. Doprowadzanie gości do konkretnego wolnego stolika. | Brak |
| 19. | 8.07.2021 r. | 2. Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące w trakcie konsumpcji nie jest wymagane. | 2. Klienci realizują obowiązek zakrywania ust i nosa do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje. |
| 20. | 8.07.2021 r. | Brak | 11. Możliwość obsługi automatu do gorących napojów przez klientów, na stacjach paliw, po uprzednim zdezynfekowaniu rąk bądź skorzystaniu  z jednorazowych rękawiczek. |
| 21. | 8.07.2021 r. | Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika  3. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć pracownika od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób. | Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika  3. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć  pracownika od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu lub wyznaczonym obszarze, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób. |
| 22. | 20.10.2021 r. | **Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom** 2.W przypadku kelnerów i pozostałej obsługi (np. kasjerzy) zaleca się noszenie maseczek oraz rękawiczek, lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze. | **Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom** 2.W przypadku kelnerów i pozostałej obsługi (np. kasjerzy) należy nosić maseczkę oraz rękawiczki, lub każdorazowo dezynfekować ręce po wykonanej usłudze. |
| 23. | 20.10.2021 r. | 3. Rekomenduje się:   * zapewnienie odległości między stanowiskami pracy wynoszącej co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe ze względu na charakter działalności. Wtedy jednak zakład musi zapewnić środki ochrony osobistej, | 3. Rekomenduje się:   * zapewnienie odległości między stanowiskami pracy wynoszącej co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe ze względu na charakter działalności. Wtedy jednak zakład musi zapewnić środki ochrony osobistej związane ze zwalczaniem epidemii, |
| 24. | 20.10.2021 r. | 3. Rekomenduje się:   * stałe stosowane dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy, przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość toalet itp.). | 3. Rekomenduje się:   * stałe stosowane dobrych praktyk higienicznych: regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia ( podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu min. 60%, zakrycie ust i nosa podczas kaszlu i kichania zapobiega rozprzestrzenianiu się zarazków, w tym wirusów), przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość toalet itp. |
| 25. | 20.10.2021 r. | **Zapewnienie bezpieczeństwa klientów** 1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:   * Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu. | **Zapewnienie bezpieczeństwa klientów**  1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:   * Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu oraz strefy gastronomicznej (food court). |
| 26. | 20.10.2021 r. | 1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:   * Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze ogródka gastronomicznego, sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet. | 1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:   * Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk (wraz z instrukcją „Jak skutecznie dezynfekować ręce” dostępnej na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/gis/jak-skutecznie-dezynfekowac-rece>)   dla gości w obszarze ogródka gastronomicznego, sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet. |
| 27. | 20.10.2021 r. | **Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika**  1. Pracownicy/obsługa lokalu powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem. | **Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika**  1. Pracownicy/obsługa lokalu powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej za pośrednictwem teleporady. Lekarz po przeprowadzeniu oceny stanu zdrowia zdecyduje, czy skierować Cię na test na koronawirusa, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem. |
| 28. | 20.10.2021 r. | **Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa/klienta zakażenia koronawirusem**  1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby, jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba nie powinna zostać wpuszczona na teren lokalu. Powinna zostać poinstruowana o jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego celem konsultacji z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112. | **Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa/klienta zakażenia koronawirusem**  1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby, jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba nie powinna zostać wpuszczona na teren lokalu. Powinna zostać poinstruowana aby jak najszybciej udała się do swojego domu (najlepiej transportem własnym) i w nim pozostała, jak również o potrzebie skontaktowania się z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej za pośrednictwem teleporady, bądź w przypadku bardzo złego samopoczucia należy zadzwonić na 112 – konieczne jest poinformowanie, że prawdopodobnie ma COVID-19. |
|  |  |  |  |